

MENU DÉCOUVERTE

4 SERVICES

59\$

POTAGE DU MOMENT

VERDURETTE DE SAISON

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF C.A.B.

Chorizo le Scott, tapenade de tomates séchées, moutarde à l'estragon et fromage Grana Padano

6 HUÎTRES

Présentées à l'inspiration du chef selon l'arrivage

CREVETTES POÊLÉES

Beurre de tomates séchées parfumé au hareng fumé, tombée de poireau et fenouil au vin blanc, roquette à l'huile citronnée

PLATS PRINCIPAUX

ORECCHIETE AU GRAND GIBIER

Confit de grand gibier, champignons, sauce crémeuse aux fines herbes et fromage Sir Laurier fondant

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Purée de courge à la sauge, légumes du moment et sauce aux lardons et romarin

THON SAKU GRILLÉ

Laqué au miel et à l'orange, poêlé de quinoa et edamame, purée de betterave jaune au zeste de citron et curcuma

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

PRALINÉ, CHOCOLAT 58%, CASSIS ET NOISETTE